

Rezept

# Gänsefleischfrikadellen

Ein Rezept von Gänsefleischfrikadellen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>2</b> Gänsekeulen mit Rückenteil (etwa 1 kg)	<b>1 Stück</b> Ingwer (2 cm)
<b>1</b> Limette	1/4 Bund Koriandergrün
<b>2 EL</b> Cashewnusskerne	<b>2</b> Eier
<b>2 EL</b> Semmelbrösel	Salz
Cayennepfeffer	<b>2 EL</b> Butterschmalz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 578 kcal

## Zubereitung

1. Die Gänsekeulen häuten und das Fleisch von den Knochen lösen. Gänsefleisch sehr fein hacken. Ingwer schälen und fein hacken. Limette heiß waschen und abtrocknen, Schale fein abreiben. Koriander waschen, trockenschütteln und die Blättchen fein hacken. Cashewnüsse fein zerkleinern.
2. Gänsefleisch mit Ingwer, Limettenschale, Koriander, Cashews, Eiern und Semmelbröseln in eine Schüssel geben und mit Salz und Cayennepfeffer würzen.
3. Die Zutaten kräftig durchkneten, bis ein gebundener Teig entstanden ist. Diesen zu 8 Pflänzchen formen. Gänsepflänzchen im Butterschmalz bei mittlerer Hitze etwa 6 Min. braten, wenden und noch einmal 6 Min. braten.